

téter. Mais dans la plupart des cas, il est préférable de faire boire le veau au seau; alors on l'emporte hors de la vue de la mère, dans un lieu clos et chaud, condition indispensable au développement rapide du veau.

Le veau devra recevoir du lait chaud ou tiède; le lait froid peut lui occasionner des diarrhées souvent mortelles. S'il est impossible de lui donner du lait sortant du pis de la mère, on pourra lui en donner d'autre, en ayant soin d'y ajouter un peu d'eau chaude.

Pendant les premiers huit jours, on ne peut se dispenser de donner au veau le lait de sa mère; mais ensuite, on peut bien en donner d'une autre vache qui n'est pas trop vieille au lait.—J. D. S.

*De l'eau chaude de la fermentation  
comme moyens de ménager les  
fourrages.*

En un temps de pénurie de fourrages il importe que tous les moyens qui peuvent procurer une économie réelle dans la consommation soient non-seulement indiqués, mais expliqués avec assez de détails pour que ceux qui ne les auraient pas encore mis en pratique puissent les utiliser sans tâtonnements. Dans ce but, nous ne pouvons faire mieux dit la *Gazette des Campagnes* que de transcrire ici quelques aliéas d'un ouvrage justement estimé :

« Lorsque l'on n'a pas une grande provision de foin et de racines et que l'on est obligé d'avoir recours à la paille, il est très-avantageux de faire couper avec un hache paille, la paille et le foin ainsi hachés, ces matières deviennent plus mangeables et plus facile à digérer. Les frais que nécessite cette méthode se trouvent amplement compensés par les avantages que l'on en retire surtout lorsqu'on peut faire mouvoir le hache paille par la force d'un filet d'eau ou par des animaux. C'est lorsque le foin renferme beaucoup d'herbes à tiges dures et épaisses, lorsqu'on a été avarié par le mauvais temps ou aussi lorsqu'on veut mélanger les fourrages racines avec du foin et de la paille qu'il est principalement nécessaire de faire hacher les fourrages secs; cela est encore indispensable pour les fourrages destinés à être échaudés ou à être soumis à la fermentation.

« Pour échauder on met les balles, les racines, les grains égrugés, les tourteaux, les drèches les cosses de colza,

la paille et le foin hachés, le tout ensemble dans une cuve ou un tonneau défoncé; on y verse de l'eau chaude assez pour que les matières en soient suffisamment mouillées; c'est ainsi qu'on laisse toujours tremper ce mélange d'un repas à l'autre, afin qu'il puisse se refroidir, car il ne doit jamais être donné chaud. Il est important du reste d'observer la plus grande priorité pour les tonneaux et les cuves, afin qu'il ne s'y trouve point d'acidité.

« La cherté du combustible a faire ressortir dans ces derniers temps les avantages de la fermentation pour préparer une espèce de soupe, méthode plus économique que celle qui exige l'emploi de l'eau chaude et pouvant conduire au même but; par les bons résultats qu'elle a donnés dans beaucoup d'exploitations où le manque de fourrage s'est fait sentir, elle mérite en effet d'être généralement connue. Cette opération se fait dans des cuves ou des tonneaux ou aussi dans l'air de la grange ou dans un compartiment spécial. A cet effet on prépare un mélange de foin et de paille hachée, de balles de grains, de racines et de sel; on humecte le tout avec de l'eau froide, de manière que toutes les parties soient suffisamment trempées; alors on pétrit on la masse on en remplit des tonneaux ou des cuves en tassant fortement avec les pieds et l'on ferme avec le couvercle. Cette masse s'échauffe plus ou moins vite, selon la température extérieure, de manière à pouvoir être consommé au bout de deux à trois jours. La chaleur qui s'en dégage est tellement forte que les patates y sont cuites. Lorsque la quantité contenue dans un tonneau suffit pour le nombre des bestiaux qu'on a à nourrir tous les jours, on en établit trois pareils, dont un se vide et se remplit successivement chaque jour, pour rester pleins les deux autres jours et en fermentation, en attendant que son tour revienne; on peut aussi continuer cette alimentation sans l'interrompre. Pour rendre le procédé plus simple encore, on opère dans l'air ou dans le compartiment à fourrage. A cet effet, on arrose au moyen d'un arrosoir; on pétrit comme il le faut, on entasse en piétinant fortement; la fermentation arrive bientôt et au bout de deux ou trois jours ce fourrage est également à point. Lorsque cette nourriture a été bien soignée, et qu'il ne s'y est pas produit

de moisissures, ce qui arrive quoiqu'on a trop humecté, les bestiaux si habituent facilement et finissent par la préférer aux fourrages secs. Cette méthode a surtout pour avantage de mettre les nourrisseurs à même, lorsqu'il y a pénurie de foin ou cherté, de faire consommer beaucoup de paille à leur bétail sans que celui-ci maigrisse et sans qu'il y ait diminution de lait; car on est d'accord pour considérer cette espèce de fermentation comme propre à développer des matières nutritives dans les substances qui en renferment peu, ce qui les rend plus propres et plus faciles à digérer. Avec ces soupes fermentées, les bestiaux restent alertes, bien nourris et se conservent en parfaite santé. Les exploitations qui en ont fait usage ont pu nourrir chaque pièce de bétail avec une valeur en foin proportionnelle de 8 à 9, aussi bien que si elles avaient employé 11 à 12 de fourrages secs. Dans une seule exploitation, on a pu dans l'espace de six semaines, économiser le fourrage nécessaire pour une semaine entière, sans ressentir aucune diminution de lait, et sans que les boeufs de travail en aient été affaiblis.

Cette dernière méthode, qui consiste dans l'emploi du hache-paille et de la fermentation, bien connue et appréciée en Angleterre, doit être surtout recommandée; elle permet d'utiliser toute espèce de fourrages et on augmente la valeur d'un sixième; elle n'a contre elle que la difficulté de faire adopter un changement quelconque dans les habitudes des serviteurs sur tout s'il apporte un surcroît de travail; mais aujourd'hui les circonstances sont impératives et il serait déplorable que le mauvais vouloir ou la négligence fit échouer un moyen dont le résultat avantageux est assuré,

AGRICULTURE.

PROPREMENT DIT

DES QUALITÉS NÉCESSAIRES AU CULTIVATEUR ET À LA MÉNAGÈRE.

On a vu des hommes, nés et élevés dans les villes, rompre soudainement avec les habitudes de toute leur vie, aller aux champs s'essayer aux rudes travaux de la ferme, et devenir, à la longue de très habiles cultivateurs. Nous connaissons de ces hommes-là, mais nous sommes forcé d'avouer qu'ils sont bien rares. Le nombre des cita-